

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»

Целью освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» являются приобретение студентами обходимых теоретических и практических знаний, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях переработки мясного сырья и производства мясных продуктов.

Задачи дисциплины:

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

Содержание дисциплины

Тема лекции 1 Сырье для мясной промышленности

Вопросы:

1. Система заготовок убойных животных.
2. Порядок реализации убойных животных.
3. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия

Тема лекции 2 Первичная переработка убойных животных

Вопросы:

1. Переработка крупного рогатого скота.
2. Переработка свиней.
3. Переработка птицы.
4. Переработка кроликов

Тема лекции 3 Морфологический и химический состав мяса

Вопросы:

1. Понятие о мясе.
2. Разновидность, морфологический и химический состав, структурные, функциональные особенности тканей мяса их биологические функции и технологическое значение
3. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса.
4. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности на качественный состав и свойства мяса.

Тема лекции 4 Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD

Вопросы:

1. Сущность послеубойных изменений в мясе

- 2.Способы улучшения и ускорения созревания мяса.
- 3.Порча мяса. причины и сущность. санитарная оценка и использование.
- 4.Пороки мяса. Причины возникновения PSE и DFD факторов

Тема лекции 5 Технология хранения мяса и другой животноводческой продукции

Вопросы:

- 1.Классификация мяса по термической обработке.
- 2.Способы консервирования мяса.
- 3.Изменения в мясе при замораживании. Нормы естественной убыли.
- 4.Размораживание мяса. Способы и их оценка

Тема лекции 6 Вторичные продукты убоя скота. Технология переработки.

Вопросы:

- 1.Классификация субпродуктов.
- 2.Технология обработки субпродуктов.
- 3.Технология сбора и переработки крови.
- 4.Технология сбора и переработки кишечного сырья.
5. Технология сбора и переработки эндокринно-ферментного сырья

Объем дисциплины - 5 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовая работа